Кухонные заботы без проблем и без усталости

КУЛИНАРНЫЕ СОВЕТЫ моей свекрови

ПРОСТАЯ МАГИЯ ГЕНИАЛЬНОЙ КУХНИ

№ 5 (188) 2009

ЯГОДНЫЙ ПОГРЕБОК

Сразу же покупайте другие выпуски этого месяца – "Ягодная вкуснотища" и "Гречневая каша – матушка наша"

Не успеешь глазом моргнуть, как начнется сезон заготовки ягод. Варенья и джемы, компоты, в том числе необычные и старинные, вы найдете в этой брошюре.

Серия "Вкусная еда"

г. Кировоград

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Ягоды давным-давно известны человеку как пища, добавка, лекарство и т. д. На Земле существует огромное количество сортов и разновидностей ягод. Они вкусны и сами по себе, и с сахаром, и со сливками, и в салатах, йогуртах и даже в составе соусов к мясу.

Домашнее консервирование ягод появилось еще в стародавние времена. Сегодня из них изготавливают компоты, наливки, варенье, они идут как начинка для пирогов, как украшение и т. д. Рецепты блюд, в которые входят ягоды, собирались и передавались многие века.

- Ягодный погребок
  - МАРИНАДЫ ИЗ ЯГОД
  - НАТУРАЛЬНЫЕ ЯГОДЫ
  - ЯГОДНЫЕ КОМПОТЫ
  - ЯГОДНЫЕ ПЮРЕ
  - ЯГОДНОЕ ВАРЕНЬЕ
  - ПОВИДЛО, ДЖЕМЫ И ЖЕЛЕ
  - ЭКЗОТИЧЕСКИЕ ЗАГОТОВКИ

Ягодный погребок

Ягоды часто описываются как «продукты высшего качества», чрезвычайно полезные, вкусные, наполненные витаминами и др. питательными веществами. Действительно ли они являются «пищевой электростанцией» для человека, или они просто неплохой десерт, но не более? И какие ягоды являются наиболее полезными?

Исследования действительно показывают, что ягоды среди фруктов, содержащих антиоксиданты, занимают одно из ведущих мест, и что они превосходные источники нескольких химических элементов, которые, по мнению исследователей, помогают приостановить развитие рака. Однако другие фрукты и овощи обеспечивают различные питательные вещества и те же элементы не хуже ягод. Лучшим будет совет чаще есть ягоды из-за их превосходного вкуса, поместив пользу для здоровья на второй план, если в рационе присутствуют другие овощи и фрукты. Конечно, есть заболевания и т. п. проблемы, от которых помогает отвар или употребление в пищу именно ягод определенного вида.

Любители ягод, «ягодники», ни за что не согласятся с тем, что фрукты или овощи могут кому-то казаться вкуснее или полезнее, чем ягоды. Конечно, это зависит от личных пристрастий, но все же нельзя не считаться с тем, что долгие годы (и даже сейчас) малину и малиновое варенье используют для борьбы с гриппом и простудой, а калину — для понижения температуры. Так что пора по ягоды! Пришло время их заготовки.

Маринады из ягод

Маринованный крыжовник

Крыжовник маринованный острый

Крыжовник по-молдавски

Маринованные абрикосы

Маринованная вишня
Маринованная красная смородина

Натуральные ягоды
Вишня натуральная
Абрикосы в собственном соку
Земляника в собственном соку
Крыжовник в собственном соку
Малина в собственном соку
Ежевика в собственном соку
Смородина черная в собственном соку
Смородина черная и красная натуральная

Ягодные компоты
Компот по-быстрому
Компот из вишен и черешен
Компот вишневый натуральный с пряностями
Компот из ежевики
Консервированная земляника лесная
Компот из земляники
Компот из малины
Компот из черной смородины
Компот крыжовенный
Компот из красной смородины

Ягодные пюре
Плодово-ягодное пюре
Пюре из плодов и ягод с сахаром

Ягодное варенье
Варенье из вишни
Варенье из черешни
Варенье из вишни и черешни
Варенье черешневое без косточек
Варенье из крыжовника «Барское»
Варенье из крыжовника
Крыжовник, сваренный с другими ягодами
Варенье из крыжовника по-польски
Варенье из крыжовника с орехами
Царское варенье из крыжовника
Варенье из лесной земляники
Варенье-пятиминутка из земляники
Варенье из земляники
Варенье из клубники

Варенье землянично-черничное
Варенье земляничное по-парижски
Варенье земляничное по-французски
Сухое земляничное варенье
Варенье-ассорти
Варенье из ежевики
Варенье из земляники, малины, ежевики
Варенье из малины, ежевики
Варенье из малины
Варенье из черной смородины
Варенье «Ассорти»
Абрикосовое варенье
Варенье из абрикосов и клубники
Варенье из абрикосов по-болгарски
Варенье из половинок абрикосов

Повидло, джемы и желе
Повидло из абрикосов
Абрикосовое повидло с анисом
Джем черносмородиновый
Желе из крыжовника
Желе крыжовенное
Золотое желе из крыжовника
Желе из малины
Желе из смородины
Желе из малины и белой смородины
Желе из вишен
Желе из земляники
Желе из клубники
Желе из смородины белой
Смородиновое желе с ванилью
Малиновое желе с мятой

Экзотические заготовки
Пастила из малины
Пастила из крыжовника
Пектин из смородины черной
Вишневая заготовка
Мармелад из крыжовника
Земляника для мороженого и пирогов
Ягоды в сахаре
Вишня в коньяке
Ликёрные вишни по-дорожному
Жимолость (протертая)

Клубника с жимолостью (протертые)
Мармелад земляничный
Конфитюр «Экзотика»
Клубнично-ананасовый конфитюр
Конфитюр из крыжовника и манго
Желе из смородины с джином
Конфитюр из абрикосов и крыжовника

МАРИНАДЫ ИЗ ЯГОД

Маринованный крыжовник

Крыжовник, гвоздика — 6 шт., душистый перец — 6–7 шт.

Маринад: вода — 750 г, сахар — 350 г, уксус

Крепенький крыжовник очищают от плодоножек и чашелистиков, моют и накалывают иглой. Заполняют им банки (литровые) до плечиков и заливают кипятком. Дают немного постоять. Затем сливают воду и на ней делают маринад (уксус добавляют в самую последнюю очередь, когда вода закипит), которым потом опять заливают крыжовник и закрывают крышками. Затем закутывают банку в одеяло до остывания.

Крыжовник маринованный острый

Состав маринада: на 1 л воды — 80 г соли, 5 ст. ложек 9 % уксуса. Пряности на 1 л — 5–8 бутонов гвоздики, кусочек корицы, лавровый лист, лист эстрагона и черной смородины.

Зрелые ягоды одного размера накалывают и укладывают в бутыли с широким горлом, предварительно положив на дно пряности. В горлышко каждой бутылки добавляют по листу эстрагона и черной смородины, семена кресс-салата. Бутыли заливают холодным маринадом и укупоривают. Хранят при

температуре, близкой к 0 °С.

Крыжовник по-молдавски

Для приготовления заливки берут на 1 л воды 5 ст. ложек 9 % уксуса, 50–60 г соли.

Приправами (на 1 л заливки — 2 дольки чеснока, зелень мяты, укропа, листья хрена и вишни, 2 мелких стручка красного перца) заполняют банки (не более 5 % объема банки), поверх зелени укладывают ягоды крыжовника и заливают их кипятком. Через 5 мин воду сливают, затем снова заливают кипятком и снова через 5 мин сливают воду. В третий раз заливают банки горячим маринадом и сразу же закатывают. Соль и уксус можно добавить прямо в банки, а затем залить их кипятком.

Маринованные абрикосы

На 10 литровых банок -2,4 л воды, 1 кг сахара, 0,5 л 6 % уксуса, 25 г соли; на 1 банку: 3–4 горошины гвоздики, душистого перца.

Выбираем абрикосы плотные, без повреждений, не совсем дозрелые. На дно чистых банок положить пряности, затем целые, с косточками, вымытые абрикосы и залить горячим (не менее 70 °С) маринадом. Банки накрыть крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 50–60 °С, для стерилизации. Стерилизуют при температуре 90 °С 35–40 минут. Уровень воды в кастрюле должен быть на 3 см ниже верха горлышка банки. После стерилизации крышки закатываются, а банки ставятся вверх дном.

Маринованная вишня

На 1 л маринада — 450 г воды, 400 г сахара, 100 г 9 % уксуса, 5–6 горошин гвоздики, душистого перца и кусочек корицы.

Для маринада: 250 г воды, 500 г сахара, 200 г чистого вишневого сока, 40 г 9 % уксуса, 5–6 горошин гвоздики, душистого перца и кусочек корицы.

Крупную вишню вымоем и, заполнив ею банки до уровня плечиков, зальем холодным маринадом. Приготовление маринада: вскипятить воду, сахар и специи, охладить, процедить и добавить уксус. Заполненные банки поставим в кастрюлю с холодной водой на подставку и постепенно доведем воду до кипения. Прогреваем банки 3 минуты при температуре 85 °С, пол-литровые — 10 минут, а литровые — 15 минут.

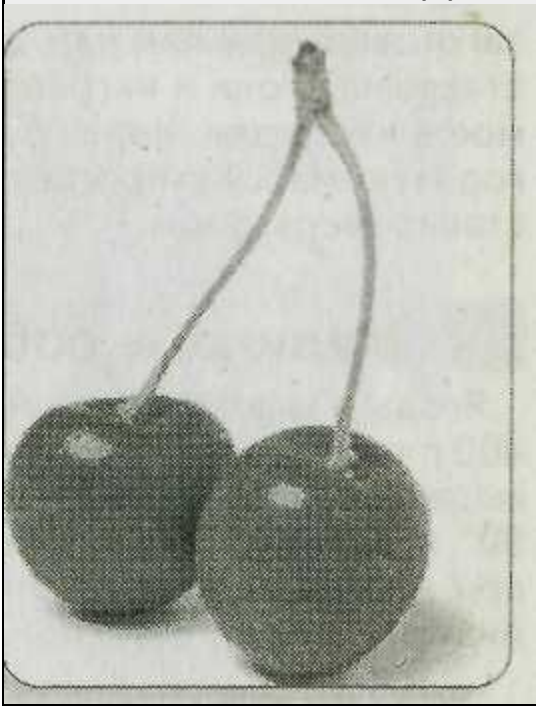
Маринованная красная смородина

На 1 л воды — 800 г сахара, 5 г соли, 150 г 9 % уксуса, 5–6

горошин гвоздики, душистого перца и кусочек корицы.

Заполняем банки по плечики крупными зрелыми ягодами и заливаем горячим маринадом. Стерилизуем в кипящей воде 3 минуты для банок любой вместимости.

НАТУРАЛЬНЫЕ ЯГОДЫ



Вишня натуральная

Вишни сортируют по степени зрелости, моют в холодной воде и насыпают в подготовленные банки, которые встряхивают, чтобы вишни уплотнились. Затем банки заливают кипящей водой, накрывают крышками и стерилизуют: 0,5 л — 8–9 минут, а 1 л — 9-10 минут и 3 л — 25 минут. После стерилизации банки укупоривают и охлаждают. Вишни натуральные используются для приготовления вареников, компота, киселя и варенья.

Абрикосы в собственном соку

Спелые, крепкие абрикосы хорошо моют, разделяют на половинки по бороздке, помещают в тазик, послойно пересыпав сахаром (на 1 кг очищенных плодов — 300–500 г сахара). На следующий день укладывают плотно абрикосы вместе с соком в банки и ставят в кастрюлю с холодной водой на прогрев, пастеризуют при 85 ˚С 0,5 л — 17 минут, 1л — 25 минут или стерилизуют, соответственно, 10 и 15 минут.

Земляника в собственном соку

Ягоды кладут в эмалированную посуду, пересыпая послойно сахарным песком (200–250 г на 1 кг ягод), и ставят на ночь в

холодное помещение. За ночь ягоды выделяют сок и уплотняются. После этого укладывают их в банки до высоты плечиков. Оставшийся сок нагревают до 90°, заливают им ягоды в банках, накрывают крышками и ставят пастеризовать в горячую воду (45–50°). Доводят температуру до 80° и выдерживают 0,5 л банки 7–8 минут, или стерилизуют (с момента закипания воды в бачке), соответственно, 4 минуты. Банки вынимают, закатывают крышки и ставят вверх дном.

Крыжовник в собственном соку

Очищенный крыжовник моют и помещают в эмалированную посуду, добавляют сахара от 100 до 500 г на 1 кг ягод, в зависимости от заготовки: для чая или для приправы к мясным и рыбным блюдам, ставят на огонь и нагревают до 85°, все время помешивают содержимое в кастрюле. Через 5 минут кастрюлю снимают с огня, разливают горячую массу в прогретые банки под самые крышки, закатывают и ставят вверх дном.

Малина в собственном соку

Ягоды в эмалированной посуде послойно пересыпают сахаром (300–400 г на 1 кг ягод) и ставят на 12 часов в прохладное место. Когда выделится сок, ягоды перекладывают в банки, а сок нагревают до 90° и заливают им ягоды до высоты плечиков банки. Пастеризуют при температуре 80° 0,5 л банки 7 минут, а 1 л — 12 минут или стерилизуют, соответственно, 3 и 6 минут.

Ежевика в собственном соку

На 1 кг ягод — 1,5 кг сахара

Ежевику вымыть в дуршлаге и дать воде стечь. Затем уложить ягоды в сухие чистые банки и залить кипящей водой и соком ежевики. Наполненные доверху банки накрыть горячими, прокипяченными крышками и установить для стерилизации в кастрюлю с водой, нагретой до 70 °С. Стерилизовать при температуре 100 °С: пол-литровые — в течение 10 минут, литровые — 15–20 минут. После закатки крышек банки переворачивают вниз горлышком и ставят для охлаждения.

Смородина черная в собственном соку

В эмалированную посуду всыпать сахар и ягоды (на 1 кг ягод -500-700 г сахара). Добавляют 1–2 ст.л. сока. Ставят на огонь, накрывают крышкой и нагревают до 85°, время от времени помешивая. Выдерживают массу при этой температуре 5 минут. Затем заполняют ею горячие стерильные банки под крышку и тут

же закатывают.

Смородина черная и красная натуральная

Ягоды бланшируют в горячей воде 2–3 минуты, затем охлаждают в воде и дают ей стечь. Плотно укладывают в подготовленные банки и заливают кипятком или нагретым до кипения сахарным сиропом (250–300 г сахара на 1 л воды), банки накрывают и стерилизуют: 0,5 л 8–9 минут, 1л 10–12 минут. Используют черную смородину натуральную для приготовления компота, сладкой заливки, соуса, джема и др.

ЯГОДНЫЕ КОМПОТЫ

Компот по-быстрому

Компот делаем очень просто. Хорошо стерилизуем банки и крышки, затем заполняем банку на треть ягодами, заливаем кипятком, прикрываем крышкой, оставляем где-то на 2 часа.

Затем опять сливаем воду в кастрюлю, кипятим. В это время засыпаем в банки сахарный песок — 3 ст. ложки на литровую банку — и заливаем ягоды, опять же, кипятком, сразу же закручиваем. Потом проверяем, протекает ли крышка, перевернув банку, чуть встряхиваем, чтобы сахар растворился, и затем закутываем банки в одеяло до остывания.

Компот из вишен и черешен

Собранные плоды сортируют по размеру (поврежденные и мелкие плоды для приготовления компотов использовать не следует). Отобранные плоды моют и плотнее насыпают в банки или бутыли. Затем их заливают горячим сахарным сиропом, приготовленным из расчета: для компота из вишен — 500 граммов сахарного песка и 0,7 литра воды на 1 литр сиропа, а для компота из черешен — 300 граммов сахарного песка и 0,8 литра воды. Сироп должен покрыть плоды и доходить до горлышка

посуды. На пол-литровую банку идет примерно 0,42-0,46 литра сиропа.

Компот пастеризуют при температуре 85°, после чего быстро укупоривают жестяными крышками и ставят на воздушное охлаждение.

Компот вишневый натуральный с пряностями

Целые или без косточек вишни укладывают в банки, заполнив 2/3 объема, постоянно уплотняя. Для приготовления заливки добавляют в кипящую воду несколько бутонов гвоздики, горошки душистого перца или щепотку ванильного сахара. Горячей заливкой наполняют банки с вишнями. Стерилизуют: полулитровые банки — 10-' 12 мин, литровые — 13–15, трехлитровые — 30 мин. Если вишни очень кислые, то можно компот пастеризовать при 85 °С в течение такого же времени. Банки закатывают, переворачивают вверх дном до полного остывания.

Компот из ежевики

Первый способ

На литровую банку: 700 г ежевики, 300 г сахара, 100 г холодней воды

Ежевику перебрать, промыть в сите под струей холодной воды, высыпать в подготовленные банки слоями, пересыпая каждый слой сахаром, ягоды залить холодной водой. Банки плотно закрыть крышками, поставить в кастрюлю с горячей водой и простерилизовать 3 мин, считая с момента закипания воды в кастрюле.

Второй способ

3 кг ежевики, 1 л воды, 750 г сахара.

Ягоды перебрать, положить в сито, промыть под струей холодной воды, дать воде стечь. Прокипятить воду с сахаром. Ягоды положить в подготовленные банки, залить горячим сиропом, банки плотно закрыть крышками и простерилизовать 3 мин.

Консервированная земляника лесная

Перебранные и вымытые ягоды укладывают в подготовленные для консервирования банки, заливают кипящей водой (можно горячим процеженным земляничным соком), накрывают крышками и пастеризуют при 80–85 °С (полулитровые банки — 9-10 мин, а литровые — 10–15 мин). После этого банки

немедленно закатывают.

Компот из земляники

Из земляники приготовить хороший компот труднее, чем из других плодов и ягод, так как ягоды ее очень нежны и легко разваривaются. Надо отбирать неперезрелые плотные ягоды среднего размера. Лучшими для этой цели являются ягоды сортов Поздняя из Загорья, Комсомолка и некоторых других.

Чистые ягоды можно не мыть, а лишь перебрать. Но чаще всего, чтобы отмыть ягоды от песчинок и частиц земли, их приходится несколько раз окунуть в решете в ведро с водой. После того как вода стечет, ягоды перекладывают в какую-либо посуду и заливают горячим, но не кипящим сиропом (на литр сиропа 750 граммов сахара и 0,5 литра воды). В этом сиропе ягоды оставляют на 4–5 часов или на целую ночь. Затем сироп сливают, ягоды перекладывают в стеклянные банки (лучше брать 0,5-литровые банки, так как в крупных банках ягоды могут помяться) и заливают тем же горячим сиропом. Пастеризация проводится в течение 10–15 минут при температуре 85°.

Компот из малины

Ягоды осторожно укладывают в банки, подготовленные для консервирования, заливают соком малины или других ягод. Банки ставят в кастрюлю с холодной водой и нагревают до 80 °С. Полулитровые банки пастеризуют 8 мин, а литровые- 15 мин. Затем банки закатывают.

Компот из черной смородины

Ягоды укладывают в банки по плечики, заливают кипяченой водой или соком и ставят в кастрюлю с водой для прогревания. Доводят температуру воды до 80 °С и выдерживают полулитровые банки 8 мин, литровые — 14 мин, а при стерилизации в кипящей воде, соответственно, 4 и б мин. На литровую банку требуется примерно 0,4 л воды или сока.

Компот крыжовенный

Банки заполняют ягодами по плечики и заливают кипятком. Стерилизуют в кипящей воде полулитровые банки 8 мин, литровые — 10–12, трехлитровые — 15 мин. Банки закатывают.

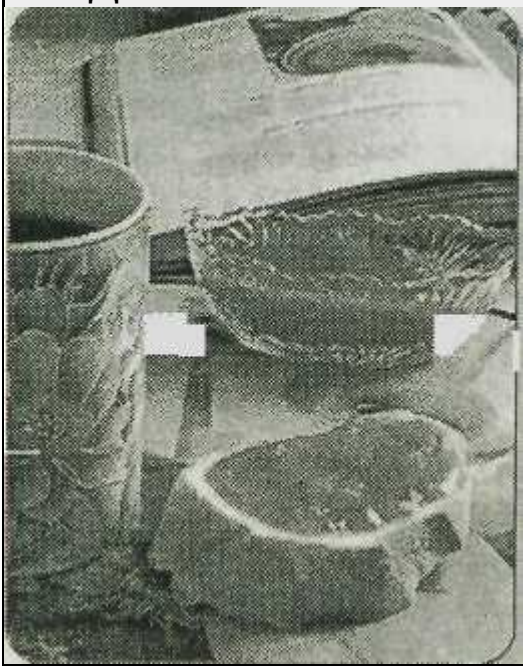
Компот из красной смородины

600 г ягод, 400 мл 60 % сахарного сиропа (310 г сахара, 210 мл воды)

Свежесобранные, равномерно окрашенные ягоды перебрать,

отделить от кисти, поместить в дуршлаг, осторожно промыть и удалить излишки влаги. Затем ягоды плотно уложить и прогретые банки, залить кипящим 60 %-ным сахарным сиропом (приготовленным на воде или разбавленным в соотношении 1:1 соком черной смородины). Стерилизовать при 100 °С: 0,5 л банки — 10 минут, 1 л — 15 минут.

ЯГОДНЫЕ ПЮРЕ



Плодово-ягодное пюре

Законсервировать достаточное количество плодов и ягод в виде компотов, варенья, джема не всегда возможно — требуется большое количество сахара. Кроме того, указанные виды консервов изготовляют из отборного сырья, а плоды и ягоды уродливой формы, с ушибами, пятнами и частичной порчей, падалица и т. д. для этого непригодны. Из таких плодов и ягод готовят плодово-ягодное пюре, из которого зимой делают начинки, повидло, третьи блюда.

Готовят плодово-ягодное пюре следующим образом. При сортировке удаляют лишь совершенно непригодные в пищу плоды и ягоды — загнившие, заплесневелые, сильно червивые и т. д. У крупных плодов испорченные части вырезают. Отобранные плоды и ягоды моют и прогревают или прошпаривают, после чего протирают через сито или дуршлаг с мелкими отверстиями. Протертую массу или пастеризуют и укупоривают в стеклянных банках, или расфасовывают в горячем виде в прокипяченные в течение 10–15 минут стеклянные 3-литровые баллоны и сразу укупоривают, без пастеризации. Для остывания банки ставят на крышки.

Пюре из плодов и ягод с сахаром

Можно готовить пюре из плодов и ягод с прибавлением к нему сахара из расчета 0,5–2 стакана сахарного песка на килограмм пюре, в зависимости от кислотности сырья.

Пюре, приготовленное обычным способом, хорошо перемешивают с сахаром и нагревают до кипения. Если пюре получилось жидким, его слегка уваривают при слабом кипении. Готовое пюре расфасовывают в горячем состоянии в баллоны и укупоривают.

Пюре с сахаром пригодно для непосредственного употребления. При добавлении сахара в указанном количестве получается продукт, аналогичный плодово-ягодным соусам, выпускаемым промышленностью. Такие консервы рекомендуется использовать для детского питания.

ЯГОДНОЕ ВАРЕНЬЕ

Варенье из вишни

Варенье можно варить из любых сортов вишни, но в зависимости от содержания кислот нужно брать различное количество сахара (на килограмм плодов): от 1,2 килограмма для сортов Ширпотреб, Владимирская до 1,5 килограмма для сортов Склянка, Шпанка, Полевка.

Варенье из вишни можно варить с косточкой и без нее. В последнем случае после мойки удаляют косточку с помощью шпильки, деревянной спицы или специального приспособления.

Подготовленные плоды без косточек пересыпают сахарным песком (6–7,5 стакана на килограмм ягод), сразу же начинают варить, доводят до слабого кипения и дают остыть в течение 20–30 минут. Затем снова нагревают до слабого кипения и так до трех раз, после чего варенье обычно бывает готово.

При варке варенья из плодов с косточками поступают следующим образом. Заливают плоды горячим сиропом, на литр которого идет 800 граммов сахара и 0,5 литра воды, доводят до слабого кипения, а затем выстаивают 5–6 часов (на килограмм плодов берут литр сиропа). Далее всыпают в варенье еще по 1,5 стакана сахара, на литр сваренного в первый раз сиропа, дают прокипеть и выстаивают 5–6 часов. После чего добавляют еще по 0,5 стакана сахара на литр сиропа, доводят до слабого кипения и

варят до готовности.

На килограмм плодов требуется 1,2–1,3 килограмма сахара.

Варенье из черешни

Для варки варенья лучше брать плоды, которые имеют темную окраску. В отличие от вишен, черешни при варке с косточкой бланшируют в горячей воде при температуре 80–85 градусов в течение 3–5 минут с последующим охлаждением в холодной воде. Плоды с плотной кожицей и мякотью желательно накалывать.

Варят варенье в сиропе, приготовленном из расчета 800 граммов сахара и 0,5 литра воды (на килограмм плодов берут литр сиропа). Черешни без косточек варят два раза по 3–5 минут с выстаиванием между варками 5–6 часов. Перед второй варкой добавляют стакан сахара на литр сиропа и немного лимонной кислоты или сока лимона и ванилина. Черешни с косточкой варят так же, но в 3–4 приема. На килограмм плодов требуется килограмм сахара.

Варенье из вишни и черешни

(старинный рецепт)

Вынуть осторожно косточки, положить на решето ягоды и полить холодной водой. На 1 фунт (примерно 400 г) неочищенных ягод взять 1,5–2 фунта сахара и 1 стакан воды на каждый фунт сахара; вскипятить сироп, всыпать ягоды; варить, как обычно.

Или, всыпав ягоды в сироп, варить их недолго, вылить в каменную чашку. На другой день осторожно слить сироп, когда закипит, всыпать в него ягоды и варить их до готовности, вылить в каменную чашку, остудить, переложить в банку и т. д. Или, перелив ягоды водой со льдом, сложить их в каменную чашку, залить вскипяченным и остывшим сиропом. На другой день слить сироп, вскипятить, всыпать ягоды и варить до готовности.

Варенье черешневое без косточек

1 кг черешни, 1,2 кг сахара, 2 стакана воды, 3–4 г лимонной кислоты, ванильный сахар.

Ягоды перебрать, вымыть, удалить косточки. Залить ягоды горячим сахарным сиропом и варить до готовности в один прием. Перед окончанием варки в варенье из черешни добавить лимонную кислоту и ванильный сахар.

Варенье из крыжовника «Барское»

(старинный рецепт)

Красный, крупный крыжовник с удаленной сердцевиной ополоснуть в холодной воде. На 400 г приготовленных ягод взять 600 г сахара и 1 стакан воды. Вскипятить сироп, всыпать ягоды и варить сначала на сильном, а потом на слабом огне.

Варенье из крыжовника

Для варки варенья пригодны многие сорта крыжовника. Варенье нужно варить из недозрелых ягод. Ягоды очищают от плодоножек и цветоложа, моют и бланшируют, опуская их в решете в кастрюлю с кипящей водой на 3–4 минуты. Затем заливают горячим сиропом, на приготовление которого идет 600 граммов сахара и 0,6 литра воды (на килограмм ягод берут литр сиропа), и ставят кипятить на слабый огонь на 10 минут, после чего выстаивают 4–5 часов. Так повторяют четыре раза, до готовности. После каждой варки добавляют 1,5 стакана сахарного песка на каждый литр первоначально взятого сиропа. Следует иметь в виду, что крыжовник часто разваривается, поэтому варку нужно вести очень осторожно. Если крыжовник мелкий, его варят целиком. У крупноплодных сортов крыжовника желательно семена удалять. Ягоды надрезают сбоку и шпилькой удаляют внутреннюю часть с семенами. Далее варят так же, как крыжовник с семенами. На килограмм ягод требуется 1,5 килограмма сахара.

Крыжовник, сваренный с другими ягодами

Красную смородину, малину и клубнику разваривают вместе с большим количеством крыжовника, выпарив часть воды. Перекладывают смесь в подготовленные, тщательно вымытые и просушенные банки. Стерилизуют 20 минут при 100 °С, закатывают.

Варенье из крыжовника по-польски

1 кг крыжовника, 1,5 кг сахара, 1,5 стакана воды

Твердые, не совсем зрелые ягоды наколоть и опустить на 2–3 мин в кипящую воду. Охлажденные ягоды переложить в варочный тазик и залить горячим сахарным сиропом. Довести до кипения и поставить в холодное место на 8-10 ч. Затем на слабом огне довести до кипения, варить 3–5 мин и вновь поставить в холодное место. Проделать так еще 2 раза и варить до готовности.

Варенье из крыжовника с орехами

1 кг крыжовника, 2 стакана воды, 1,5 кг сахара, 1 стакан очищенных четвертинок грецких орехов

Ягоды вымыть, обрезать плодоножки, вынуть семена. Начинить крыжовник четвертинками грецких орехов. Залить ягоды холодной водой на 20 минут. Слить воду и сварить на ней сироп, добавив сахар. Залить крыжовник горячим сиропом и настаивать 3 часа. Затем нагреть варенье на слабом огне, не доводя до кипения. Так повторять 2 раза. Охлажденное варенье расфасовать по банкам. Хранить в темном месте.

Царское варенье из крыжовника

На 5 стаканов ягод крыжовника вишневые листья (по желанию, но не меньше пригоршни), 7 стаканов сахара.

Ягоды крыжовника моют, удаляют остатки плодоножек, острым ножом делают боковой надрез и шпилькой или маленькой ложечкой вместе с небольшим количеством мякоти удаляют семена. Крыжовник заливают холодным отваром вишневых листьев.

Приготовление отвара. Берут пригоршню листьев и 2–3 стакана воды, доводят до кипения и остужают. Залитые отваром ягоды ставят на ночь в холодильник. Затем отвар сливают, на нем готовят сахарный сироп, добавляя в отвар необходимое количество сахара. Сироп кипятят 5 минут и кладут в него подготовленные ягоды. После того как сироп снова закипит, огонь уменьшают и варят ровно 15 минут, не забывая снимать пену.

Чтобы варенье не изменило цвет, его быстро охлаждают, для чего тазик с вареньем ставят в холодную воду. Правильно приготовленное варенье должно быть изумрудно-зеленоватого или слегка желтовато-зеленого цвета. Готовое варенье расфасовывают по чистым, сухим банкам, закрывают полиэтиленовыми крышками. Хранят в холодильнике.

Варенье из лесной земляники

1 кг земляники, 1 кг сахара

Подготовленные ягоды осторожно смешать с сахаром и поместить в стеклянную посуду на 8-10 ч. Осторожно переложить в варочный тазик, на слабом огне довести до кипения. Варить 5 мин и оставить на несколько часов до полного остывания. Пятиминутное кипячение с остыванием повторить 3–4 раза, чтобы ягоды медленно напитались сахаром. В последний раз варить до готовности. Разлить в банки и укупорить в горячем виде.

Варенье-пятиминутка из земляники

1 кг земляники, 200–300 г сахара

Ягоды выложить в эмалированную кастрюлю и засыпать сахаром. После выделения сока, поставить на слабый огонь и

подогревать до 85–90 °С, потряхивая кастрюлю. Выдержать 5 мин, разлить в горячие банки и укупорить.

Варенье из земляники

(старинный рецепт)

Взять 1 фунт собранной в сухую погоду земляники сложить ее на блюдо, сбрызнуть спиртом, посыпать 0,5 фунта сахара, поставить в погреб на ночь. На другой день сделать сироп из 1,5 фунта сахара и 1 стакана воды, вскипятить, всыпать ягоды, далее поступать, как обычно.

Или, перебрав 3 стакана земляники, рассыпать ее на солнце, чтобы обсохла в течение 4–5 часов, вскипятить 2 стакана воды с 4,5 стаканами сахара-песка. Опустить в него землянику и варить до готовности.

Варенье из клубники

Сперва необходимо обрезать зеленые листочки, оставив корешок в 1/4 вершка длиной. Каждую ягоду обмакнуть в спирт или белый ром, разложить на блюдо, посыпать 1/4 частью назначенного сахара и поставить на лед. На другой день приготовить сироп; на 1 фунт ягод взять 1 стакан воды и 2 фунта сахара, вскипятить, всыпать ягоды, 3 раза вскипятить, каждый раз отставляя тазик для снятия пены, доварить на легком огне, пока ягода не потеряет кислоту и сироп не начнет подергиваться пленочкой.

Варенье землянично-черничное

1,4 кг земляники, 200 г черники, 1,4–2 кг сахара

Подготовленные ягоды осторожно смешать с сахаром и поместить в стеклянную посуду на 8-10 ч. Осторожно переложить в варочный тазик, на слабом огне довести до кипения. Варить 5 мин и оставить на несколько часов до полного остывания. Пятиминутное кипячение с остыванием повторить 3–4 раза, чтобы ягоды медленно напитались сахаром. В последний раз варить до готовности. Разлить в банки и укупорить в горячем виде.

Варенье земляничное по-парижски

750 г земляники, 750 г ревеня, 1,5–2 кг сахара, полстакана воды, кусочек имбиря.

Черешки листьев ревеня вымыть, очистить от кожицы и нарезать кусочками длиной около 1 см. Крупные ягоды земляники разрезать на четвертинки, средние — на половинки. Землянику и ревень переложить в варочный тазик, добавить полстакана воды, довести до кипения и слегка уварить. Сахар

добавлять порциями. Для вкуса и аромата положить щепотку имбиря. Варить способом многократной варки.

Варенье земляничное по-французски

2 кг земляники, 1–2 кг сахара, 1 лимон.

Крупные твердые ягоды земляники переложить в мелкую посуду и засыпать сахаром. На следующий день из лимона отжать сок в ягоды земляники. Поставить на огонь, довести до кипения и варить около 5 мин. Снять с огня, слегка охладить, слить сироп и уварить его. Затем ягоды переложить в сироп и варить до готовности.

Сухое земляничное варенье

(старый русский рецепт)

1 кг земляники, 2 кг сахара, 1,5 л воды.

Взять самые крупные зрелые (но не перезрелые!) ягоды земляники, очистить и разложить на сите в один слой. Сварить густой сироп, опустить в него ягоды, довести до кипения и отставить. Снять пену и снова довести до кипения. Так поступать 5–6 раз. Следить, чтобы ягоды не разварились. Затем варенье вылить на сито и отставить на сутки, чтобы сироп полностью стек. Ягоды обсушить и обкатать в сахарной пудре. После этого ягоды разложить снова на сите, обсушить и уже после этого разложить в сухие банки или коробки. Хранить в сухом месте.

Варенье-ассорти

500 г земляники, 250 г черной смородины, 250 г красной смородины, 1,2 кг сахара

Для приготовления такого варенья берут ягоды садовой земляники средней величины и крупные ягоды смородины.

У черной и красной смородины ножницами обрезать плодоножки и чашелистики. Подготовленные ягоды смешать, засыпать сахаром и ждать, когда они пустят сок. Далее варить варенье способом многократной варки.

Из земляничного сока и сахара сварить сироп. В кипящий сироп положить ягоды, довести до кипения и отставить на 3–4 ч. Затем на слабом огне довести до кипения и варить 20–25 мин, периодически встряхивая содержимое таза круговыми движениями, чтобы все ягоды были в сиропе. Отставить варенье на сутки, затем снова варить до готовности, пока ягоды не станут прозрачными. Добавить лимонную кислоту, осторожно перемешать и разлить в банки. В готовом варенье ягоды должны опуститься на дно.

Варенье из ежевики

1 кг ежевики, l,2 кг сахара.

Зрелые крепкие ягоды, собранные в сухую погоду, тщательно перебрать, удалить непригодные. Чистую ягоду, сорванную в лесу или на садовом участке, можно не мыть, приобретенную на рынке или в магазине — рекомендуем промыть под струей воды или в дуршлаге, опустив в сырую холодную воду.

Можно перед варкой пересыпать ягоды половинным количеством сахарного песка и оставить в прохладном месте для выделения сока. Выделившийся сок надо смешать с оставшимся сахаром, довести до кипения, добавить ягоду и варить до готовности, снимая пену и периодически встряхивая таз круговыми движениями. Готовое варенье рекомендуется быстро охладить, опустив таз с вареньем в посуду с холодной водой и часто ее меняя. Охлажденное варенье расфасовать в чистые, высушенные банки.

Варенье из земляники, малины, ежевики

Первый способ

Ягоды в эмалированной или алюминиевой кастрюле или в тазу заливают горячим 70-процентным сиропом (на литр сиропа берут 950 граммов сахара и 0,4 литра воды, на килограмм ягод нужно взять 1,3 литра такого сиропа) и дают постоять 3 часа. Затем варенье ставят на плиту, доводят до слабого кипения и кипятят в течение 5 минут. После этого варенье выстаивают еще 4 часа. Далее опять кипятят 5 минут, выстаивают 4 часа, еще раз дают кипеть до готовности и после охлаждения разливают в сухие банки и обвязывают плотной, лучше пергаментной бумагой.

На килограмм ягод требуется 1,2 килограмма сахара.

Второй способ

Очищенные и вымытые ягоды пересыпают на ночь сахарным песком из расчета 1,2 килограмма сахара (6 стаканов) на килограмм ягод. За ночь земляника даст сок, часть сахара растворится. Варку начинают осторожно, медленно доводят до кипения, кипятят 5 минут и снимают с огня на 10 минут. Так повторяют до трех раз, после чего обычно варенье готово.

Снимать пенку и помешивать варенье при варке нужно очень осторожно, чтобы не повредить ягоды.

Варенье из малины, ежевики

Ягоды очищают от веточек, удаляют плодоножки с цветоложем, затем заливают холодной водой, в которой

растворяют чайную ложку соли на литр воды. Белые личинки малинного жучка всплывают, и их удаляют шумовкой. Затем воду сливают, а ягоды засыпают сахарным песком из расчета 7 стаканов сахара (1,4 килограмма) на килограмм ягод и ставят на выстойку на несколько часов или на ночь. Варят за один прием при слабом кипении сиропа или в два приема, оставляя выстаиваться на 5–6 часов, после того, как варенье прокипятят около 10 минут. Охлажденное варенье разливают в банки и обвязывают плотной бумагой.

Варенье из малины
(старинный рецепт)

Первый способ

1 фунт малины всыпать в чистый таз, пересыпая 1,5 фунтами сахарного песка; поставить на ночь на лед. Когда сахар немного растворится и ягоды дадут сок, таз поставить на горячие угли, через 18–20 минут варенье будет готово. Более 2 рядов ягод не класть.

Второй способ

1 фунт свежей, не перезрелой малины сложить на блюдо в один ряд, засыпать 1 ложкой песка и оставить на 1 час. Приготовить сироп (на 1,5 фунта сахара 1 стакан воды) и влить его вскипевшим после 5-минутного остывания в малину. Тазик поставить на плиту; когда вскипит, снять пену. Опять вскипятить, снять пену и варить, пока ягоды не сделаются полными.

Третий способ

Малина — 1 кг, сахарный песок — 1 кг.

Очистите ягоды от зеленых хвостиков. Мыть после этого не надо, иначе ягоды вберут в себя воду. Засыпаем сахарным песком. Обычно оставляют ягоды с сахаром на ночь, чтобы сахар растворился. Ставим таз с ягодами на огонь, доводим до кипения сиропа, надо, чтобы пузыри появились по всей поверхности варенья. Не забываем снимать пенку! Затем даем ему полностью остыть. И так еще один раз (второй раз варить минут 15). После даем варенью полностью остыть и раскладываем в чистые сухие банки.

Варенье из черной смородины

1 кг черной смородины, 1 кг сахарного песка, полстакана воды.

Ягоды помыть, засыпать сахарным песком, добавить воду. Оставить на ночь, чтобы сахар растворился. Поставить на огонь,

довести до кипения сиропа. Не забываем снимать пенку! Затем даем варенью полностью остыть. И так еще один раз (второй раз варить минут 20). После даем варенью полностью остыть и раскладываем в чистые сухие банки.

Варенье из чёрной смородины

Из чёрной смородины получается вкусное варенье, богатое витамином С. Для варенья пригодно большинство сортов смородины, но наиболее хороши с менее кислыми ягодами, имеющими нежную кожицу. Ягоды после мойки выдерживают в течение 2–3 минут в кипящей воде (в решете), после чего приступают к варке. Можно пересыпать ягоды сахарным песком из расчета 7 стаканов на 1 килограмм ягод или залить кипящим сиропом, приготовленным из расчета килограмм сахара и 0,35 литра воды на литр сиропа. На килограмм ягод берут 1,5 литра такого сиропа. Варят в два приема. Сначала кипятят варенье 10 минут, дают остыть и выстояться 4–5 часов, а за тем варят до готовности. На килограмм ягод требуется 1,5 килограмма сахара.

Варенье «Ассорти»

Черная смородина — 1 кг, клубника — 100 г, абрикосы -100 г, сахарный песок — 1 кг, вода — полстакана.

Фрукты, ягоды помыть, освободить от косточек абрикосы. Засыпать сахарным песком, налить воды. Можно дать постоять ягодам, но можно и не ждать. Ставим фрукты на огонь, доводим до кипения сиропа, затем даем полностью остыть. И так еще раза два. После даем варенью полностью остыть и раскладываем в чистые сухие банки.

Абрикосовое варенье

Абрикосы — 1 кг, сахарный песок — 1 кг, вода — 1/2 стак.

Фрукты помыть, освободить от косточек. Засыпать сахарным песком, налить воды. Дать постоять ягодам, затем поставить на огонь, довести до кипения сиропа, затем даем полностью остыть. И так еще раза два. После даем варенью полностью остыть и раскладываем в чистые сухие банки.

Варенье из абрикосов и клубники

1 кг абрикосов, 300 г клубники, 900 г сахара, полстакана воды.

Фрукты помыть, у абрикосов вынуть косточки, у клубники ободрать листики, порезать не средние кусочки. Засыпать сахарным песком, добавить воды и варить варенье: после того, как весь сироп закипел, минут 30.

Варенье из абрикосов по-болгарски

1 кг абрикосов, 1 кг сахара, 1 стакан воды, 3 л известковой воды

Для получения известковой воды в 3 л воды растворяют 250 г извести и дают отстояться. Отстоявшуюся воду осторожно сливают. Отобрать недозревшие, но уже мягкие плоды, наколоть в нескольких местах заостренной деревянной палочкой. Чтобы плоды не разваривались, поместить их на 1 ч в известковую воду, после чего промыть и положить в кипящий сахарный сироп. Варить на слабом огне до готовности в один прием. Фасовать в холодном виде.

Варенье из половинок абрикосов

1 кг абрикосов, 1 кг сахара, 1,5 стакана воды.

Абрикосы крупноплодных сортов с хорошо отделяющейся косточкой разрезать на половинки, косточки удалить. Подготовленные плоды опустить в кипящий сироп, довести до кипения, варить 2–3 мин, после чего отставить в холодное место на ночь. Для аромата бросить в варенье 3–4 ядра из абрикосовых косточек. На следующий день сварить варенье до готовности.

ПОВИДЛО, ДЖЕМЫ И ЖЕЛЕ

Повидло из абрикосов

Абрикосы без косточек — 2 кг, сахарный песок — 1 кг, вода - 200 г.

Абрикосы (без косточек) засыпать сахарным песком, добавить воду. Сначала довести все до кипения, затем поставить на самый маленький огонь (чтобы почти не булькало) и варить 4,5 часа. Потом повидло разложить по стерилизованным банкам.

Абрикосовое повидло с анисом

1,5 кг абрикосов (подготовленных к варке, купить следует около 1,75 кг), 1,75 л апельсинового сока, 1 кг сахара, 2 пачки желирующего порошка «Желфикс 2 + 1», 2 ч. ложки аниса.

Абрикосы растереть в пюре, добавить апельсиновый сок. Взять 2 ст. ложки отвешенного сахара и смешать с желирующим порошком и фруктовой массой. Поставить кастрюлю на огонь и при постоянном помешивании довести массу до кипения. Добавить анис и оставшийся сахар и варить массу при бурном кипении 1 мин. Повидло еще горячим разлить по банкам и закрыть их крышками.

Джем черносмородиновый

1 кг ягод, 1,5 кг сахара, 100 мл воды.

Перебранные и промытые ягоды поместить и варочную посуду, добавить воду и парить их до полного размягчения. Затем добавить сахарный песок и при помешивании парить до готовности. В горячем виде расфасовать в прогретые банки. Пастеризовать при 90 °С: 0,5 л банки — 10 минут, 1л — 15 минут. Витамин С в черной смородине чрезвычайно устойчив при всех видах переработки этой ягоды.

Желе из крыжовника

1 л сока крыжовника, 1 кг сахара.

Сок крыжовенный без мякоти процедить, влить в эмалированную посуду, поставить на огонь, прокипятить в течение 10 минут, всыпать сахар и уварить при помешивании и постоянном удалении пены до готовности. Для ароматизации можно добавить несколько лимонных корочек и вынуть их, когда желе будет готово.

Горячее желе профильтровать через три слоя марли, разлить в прогретые сухие банки небольшой вместительности (до 350 мл). Наполненные банки, не пастеризуя, укупорить. Хранить в темном, сухом и прохладном месте.

Желе крыжовенное

Сок крыжовника кипятят на сильном огне, удаляют пену, кладут сахар (900-1000 г на 1 л сока) и продолжают варить на слабом огне 5-10 минут, после чего в горячем виде расфасовывают. Для улучшения вкуса на 1 л сока крыжовника добавляют 200 г сока черной смородины.

Золотое желе из крыжовника

Собрав совершенно зрелый крыжовник, очистить его, сложить в таз, налить воды так, чтобы едва покрыло ягоды, варить, пока крыжовник не разварится, мешая и растирая ягоды ложкой. Потом слить все это в полотняный мешочек, подвесить его, чтобы сок стекал понемногу, дать устояться, слить осторожно чистый сок. На 1 стакан сока взять 2 стакана мелкого сахара, уварить почти наполовину. Для вкуса можно всыпать мелко нарезанную цедру лимона и вынуть ее, когда желе уварится.

Желе из малины

1 способ

Спелую малину (2 кг) залить 2,5 л воды, кипятить 15 минут, слить отвар в холщовый мешочек и отжать сок. На 1 л сока берут 1 кг сахара и уваривают, помешивая, до такого состояния, чтобы

капля, положенная на холодную тарелку, застыла, не растекаясь. Для лучшего застывания перед концом варки добавляют желатин (50 г на 1 кг желе). Горячее желе разливают в формы или банки.

2 способ

Выжать сок из ягод, дать устояться, слить. Разварить зеленый крыжовник, процедить; взять 0,5 стакана сока из крыжовника и 1 стакан малинового, смешать с 3 стаканами мелкого сахара, варить как обычно. Или взять 2 стакана воды, 2,5 фунта сахара, вскипятить, снять накипь, всыпать 3 фунта чисто перебранной малины, варить, пока ягоды не разварятся, процедить сквозь салфетку и варить так же, как желе земляничное, но не так долго. Оставшееся пюре из ягод сложить в банку, перекладывать ими блины, торты и пр. Или перебранную малину залить водой так, чтобы вода едва покрывала ягоды, варить, пока малина не побелеет, потом процедить через мешочек. На 1 стакан сока взять 1 стакан сахара, уварить.

Желе из смородины красной (из сока)

На 1 л сока красной смородины берут 1200 г сахарного песка. Сок прогревают до полного растворения сахара. Массу разливают по банкам. Укупоривают (желательно герметично). Хранить при комнатной температуре.

Для получения более плотной консистенции в желе нужно добавить сок крыжовника (100 г на 1 л сока).

Желе из смородины красной и белой

Из очищенных вымытых ягод выжимают сок, сцеживают его, дают ему отстояться в холодном месте, после чего сливают с отстоя и, постепенно прибавляя сахар, варят, пока жидкость не закипит. На 1 л сока берут 1–1,5 кг сахара.

Желе из смородины черной

Подготовленные ягоды заливают половинным по весу количеством воды, затем через холщовый мешочек выжимают сок, дают ему отстояться, после чего процеживают несколько раз, пока он не станет прозрачным. Затем кладут сахар (1 кг на 1л сока) и уваривают до загустения. Сначала сок лучше уварить на сильном огне, а потом, когда масса начнет густеть, использовать для этого водяную баню.

Готовность желе определяют так: из кипящего сока берут пробу, нанося каплю желе на холодную тарелку. Если капля застынет в виде желе, то кипячение прекращают, а горячее желе сливают в приготовленные заранее подогретые банки, которые

затем закрывают.

Если желе получается мутноватым, то его осветляют яичным белком. Для этого отдельную порцию желе с взбитым белком заливают в остальную массу желе, размешивают и вновь уваривают. Когда варка закончится, всю массу в горячем состоянии процеживают через чистый холст и разливают в банки.

Желе из малины и белой смородины

Очищенную малину (50 %) и белую смородину (50 %) раздавите деревянной толкушкой и отожмите сок. Когда сок отстоится, его осторожно слейте и добавьте сахара (500 г на 1 л сока). Уварите на огне, постоянно снимая пену. Готовое желе слейте в горячие банки и накройте марлей до полного остывания.

Желе из вишен

Вынуть из вишен косточки; несколько косточек растолочь, залить водою так, чтобы вода едва покрывала вишню, варить не очень долго, процедить; на 1 стакан этого сока взять 2 стакана сахара. Уварить до готовности.

Вынув косточки, растереть вишни, процедить сок; на 1 стакан этого сока взять 1 стакан сахара и уварить до готовности.

Желе из земляники

Ягоды зрелые, неперележалые сложить в салатник, растереть ложкою, сложить в полотняный мешочек, перевязать его над самыми ягодами, повесить, чтобы сок стекал понемногу. Дать ему устояться, слить осторожно сверху чистый сок в тазик, наполнив его до половины. На 1 фунт сока взять 1,5 фунта сахара мелко истолченного, размешать, чтобы сахар совсем растворился. Тогда накрыть кастрюлю крышкой, поставить на довольно сильный огонь. Когда начнет кипеть, наблюдать, чтобы сок хорошенько вскипел, но не поднялся бы через края. Тогда снять с огня, а когда пар из сиропа выйдет, опять, накрыв крышкой, поставить на плиту и дать вскипеть; повторить это раза 3, потом доварить на легком огне, пробуя ложечкой, чтобы не переварилось.

Желе из клубники

Взять совершенно зрелую клубнику, сложить в тазик, влить немного воды, подержать на огне, вскипятить только для того, чтобы вода набрала запах и вкус клубники, процедить. Разварить отдельно зеленый крыжовник, процедить; взять 1,5 стакана воды, в которой варилась клубника, 0,5 стакана сока из крыжовника и 3 стакана мелкого сахара, варить на легком огне до готовности.

Желе из смородины белой

Ягоды растереть, выжать сок, подогреть хорошенько, снять сверху густоту, которая будет плавать, процедить. На 1 стакан этого сока взять 2 стакана мелкого сахара, уварить.

Смородиновое желе с ванилью

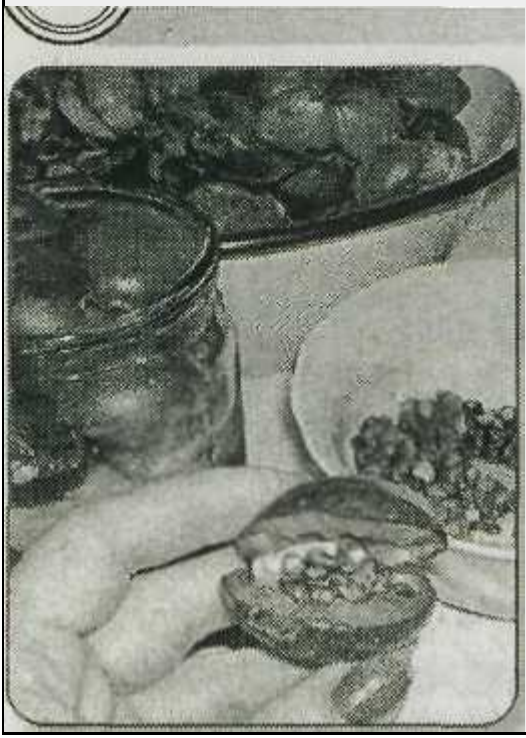
1,2 кг красной смородины (должно получиться 600 мл сока), 3 апельсина, 1 пакетик ванильного сахара, 6 капель миндальной эссенции, 1 кг сахарного песка.

Смородину промыть под краном, дать воде стечь, удалить плодоножки, выжать из ягод сок. Из апельсинов выжать сок и процедить его через сито. Апельсиновый сок и ванильный сахар смешать со смородиновым соком. Добавить миндальную эссенцию. Ввести в сок сахарный песок, хорошо перемешать, при постоянном помешивании довести смесь до кипения и варить на сильном огне 3–5 мин. Снять кастрюлю с плиты. Удалить с фруктовой массы пену и разложить массу в сполоснутые горячей водой банки. После этого закрыть банки крышками.

Малиновое желе с мятой

1 кг малины (должно получиться 600 мл сока), 1 кусочек имбиря (40 г), 250 мл лимонада, 2–3 ст. ложки лимонного сока, 1 большой пучок мяты, 1 кг сахарного песка.

Малину перебрать, промыть под струей холодной воды и дать воде стечь. Выжать из малины сок. Имбирь очистить и нарезать ломтиками. Добавить в сок лимонад, лимонный сок, имбирь и помытую мяту. Всыпать сахарный песок и при постоянном помешивании довести смесь до кипения. Варить на сильном огне 2–3 мин. Снять кастрюлю с огня. Вынуть мяту и имбирь. Снять с желе пену и разлить его по сполоснутым горячей водой банкам. Сразу закрыть банки крышками.



Пастила из малины

1 способ

Спелую чистую малину кладут в кастрюлю, плотно накрывают и ставят в духовку или печь. Когда малина распарится, ее разминают и протирают через сито. Полученное пюре смешивают с сахарным песком (100 г сахара на 1 стакан пюре), уваривают до густоты желе, перекладывают в формочки и ставят в печь или духовку. После подсыхания пастилу посыпают сахарной пудрой.

2 способ

Насыпать в горшок свежей малины, замазать тестом, поставить в горячую духовку. Когда упреет, нужно откинуть ее на решето, дать соку стечь. Сок этот употреблять для своих нужд. То, что останется на решете, протереть сквозь сито, на каждые 2 стакана этой массы взять 1 стакан сахара или меда, выбивать лопаткою 1 час, разлить в формы и чуть подсушить в духовке. Также посыпать сахарной пудрой.

Пастила из крыжовника

Спелые ягоды крыжовника кладут в кастрюлю доверху, накрывают крышкой и ставят в горячую печь или духовку. После того как ягоды станут мягкими, их протирают через сито. Полученную кашицеобразную массу вместе с соком взбивают до пенообразного состояния, затем добавляют сахарный сироп (1 кг на 500 г массы) или такое же количество меда. Мед перед смешиванием взбивают до получения однородной белой массы. Полученную смесь снова взбивают и разливают в формы и ставят в печь для запекания. Запеченную пастилу охлаждают, обсыпают сахарным песком или сахарной пудрой и обертывают пергаментом.

Пектин из смородины черной

Для приготовления пектина берут зрелые ягоды, моют, дают стечь воде, кладут в кастрюлю, добавив 200 г воды на 1 кг ягод, и ставят на огонь. Когда температура воды достигнет 70˚, масса превратится в кашу, эту массу быстро протирают на сите. В полученное жидкое пюре добавляют сахар по вкусу, тщательно перемешивают и разливают по стерильным банкам, накрыв их жестяными крышками. Пастеризуют при 80˚ 0,5 л банки — 15 минут, 1л — 20 минут. Стерилизуют в кипящей воде, соответственно, 7 и 10 минут. Затем крышки закатывают и перевертывают банки вверх дном.

Пектиновую заготовку из черной смородины можно приготовить пополам с крыжовником.

Вишневая заготовка

(старинный рецепт)

Очистить вишни от косточек, некоторые из них истолочь и, зашив их в кисею, положить в ягоды для того, чтобы, по стечении сока, они не мешали употреблению ягод на пряники или на мармелад. Взять большую банку, насыпать в нее мелкого просеянного сахара, потом слой вишен, в 1,5–2 раза толще слоя сахара, потом опять сахар и так до конца, пока не наполнится банка; поставить на 3 дня на солнце, чтобы сахар растворился; потом переложить на сито, дать соку всему стечь, разлить его тотчас в бутылки, закупорить пробками, засмолить, приготовить смолу пополам с салом, от чего она менее трескается. Подобный сироп заменяет вполне свежие вишни. Бутылки класть боком в ящики, держать до морозов на льду, и потом в винном погребе. Этот сок хорошо подавать и для питья, в таком случае его надо заготавливать в маленьких бутылках. Оставшиеся ягоды протереть, вскипятить, приготовить из него мармелад для

начинки пирогов или пряника.

Мармелад из крыжовника

Самый зрелый крыжовник перебрать, всыпать в тазик, влить от 1/2 до 1 стакана воды, варить на легком огне, беспрестанно мешая и растирая ягоды ложкой; когда крыжовник разварится, протереть его сквозь сито. На 1 фунт пюре взять от 1/2 до 1 фунта меда или сахара, варить, мешая, пока не погустеет и не начнет застывать на льду (пробовать ложкой). Тогда слить в горшок или банку; когда остынет, завязать, держать в холодном месте.

Земляника для мороженого и пирогов

Свежие ягоды перебрать, протереть сквозь сито. На 1 фунт этого пюре взять 11/2 фунта сахара, варить; когда уварится до густоты, остудить, сохранять в маленьких фунтовых банках.

Ягоды в сахаре

Абрикосы

Для сиропа: на 1 кг сахара — 1 л воды.

Абрикосы помыть, разделить на половинки, удалить косточки. Положить плоды в кипящий сахарный сироп и уварить вполовину. Затем откинуть абрикосы на дуршлаг, переложить их на противень и сушить в духовом шкафу при температуре 70 °С до тех пор, пока не будут готовы.

Вишня

На 1 кг вишни — 1, 5 кг сахара.

Хорошенько вымойте спелую вишню, удалите косточки и уложите ягоды в стеклянные банки, пересыпая каждый ряд сахарным песком. Поставьте банки на несколько часов на холод. Через несколько часов вишни усядутся в банке, тогда дополните банки вишней с сахаром до полного объема, сверху также посыпьте сахаром и закупорьте. Храните в темном холодном месте.

Жимолость

На 1 кг ягод — l,5 кг сахара.

Свежесобранные ягоды жимолости укладывают в стеклянные банки, пересыпая сахарным песком, посыпать сверху последний ряд и герметично закрыть банки.

Вишня в коньяке

1,5 кг не очень зрелых темных вишен, 3/4л коньяка, 250 г

сахара, 3 ложи воды.

У хорошо промытой и просушенной вишни срезают плодоножки так, чтобы у каждой остался небольшой кусочек плодоножки. Вишню укладывают в большую бутыль, на нее наливают коньяк, хорошо закрывают и ставят в теплое место (лучше на солнце). Через две недели коньяк осторожно сливают, смешивают с остывшим отваром сахара и воды и процеживают через фильтровальную бумагу или через редкую ткань снова на вишню. Через следующие две недели вишню можно есть.

Ликёрные вишни по-дорожному

Взять крупные вишни, налить в них коньяка, выдержать 2 дня, слить коньяк. Приготовить густой сироп (1 стакан воды на 1,5 стакана сахара), остудить, залить им вишни. В сироп на 1 стакан воды можно вливать 100 мл коньяка.

Жимолость (протертая)

Ягоды жимолости толкут деревянной толкушкой, добавляют на 1 кг ягод 20 листьев свежей мелиссы, 10 листьев лимонника, доводят до кипения, кипятят 3 минуты, разливают в пол-литровые банки, закатывают.

Клубника с жимолостью (протертые)

На 3 кг клубники — 1 кг протертых ягод жимолости.

Чистые ягоды жимолости бланшируют 1 минуту, протирают через сито клубнику, заливают протертой жимолостью, ставят на огонь, доводят до кипения, кипятят 3 минуты и кипящую разливают в стерилизованные банки, закатывают.

Мармелад земляничный мягкий

1 кг земляник, 550 г сахара, 2–4 г лимонной кислоты.

Подготовленные ягоды распарить, положить в кастрюлю, добавить воду и под крышкой на слабом огне довести до кипения. Проварить в течение 3–5 мин. и протереть через сито. Пюре смешать с сахаром и варить до готовности. Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту. Разлить в банки в горячем виде.

Мармелад земляничный твердый

1 кг земляники, 800 г сахара, I стакан яблочного сока или 100 г яблочной пектиновой заготовки, 2–4 г лимонной кислоты.

Подготовленные ягоды распарить, положить в кастрюлю, добавить воду и под крышкой на слабом огне довести до кипения. Проварить в течение 3–5 мин. и протереть через сито. Пюре

смешать с сахаром и варить на слабом огне, помешивая. Когда мармелад загустеет, добавить яблочный сок или пектиновую заготовку. Варить до готовности. Фасовать в горячем виде и укупорить.

Конфитюр «Экзотика»

420 г инжира, 300 г клубники, сок одного грейпфрута, сок двух лаймов (или лимонов), 650 г сахарного песка, цедра двух лаймов (или лимонов).

Инжир очистить и разрезать на четвертинки. Клубнику помыть, откинуть на дуршлаг и дать воде стечь, плодоножки удалить. В зависимости от величины ягод разрезать каждую на четыре или на восемь частей. Нарезанные плоды положить в большую кастрюлю и залить соком грейпфрута и лайма. Кастрюлю закрыть крышкой и поставить на медленный огонь. Довести все до кипения.

Через 10 мин добавить сахарный песок. Осторожно помешивая, варить массу еще примерно 5 мин. Добавить в конфитюр цедру лайма. Еще горячим разлить конфитюр в банки и закрыть их крышками.

Клубнично-ананасовый конфитюр

800 г клубники (без плодоножек — 750 г), 1 ананас (400 г мякоти), 1–2 лимона, 60 мл белого рома с кокосовым ликером (например, Malibu), 500 г сахарного песка.

Клубнику положить в дуршлаг, промыть, удалить плодоножки. Ананас очистить, разрезать вдоль пополам и вырезать жесткую сердцевину. Мякоть ананаса и клубнику нарезать кусочками. Фрукты смешать в кастрюле с сахарным песком и лимонным соком. Довести смесь до кипения. При постоянном помешивании варить конфитюр на сильном огне 5–6 мин. В конце добавить ликер.

Снять кастрюлю с огня. Удалить с конфитюра пену, разлить его в сполоснутые горячей водой банки и сразу закрыть их крышками. Если конфитюр будут есть и дети, вместо рома возьмите 60 мл апельсинового сока.

Конфитюр из крыжовника и манго

650 г спелого крыжовника, 1 плод манго (ок. 500 г), 1 пачка ванильного сахара, 100 мл розового вина, 0,5 кг сахара, 1 пачка желирующего порошка «Жел-фикс 2 + 1».

Крыжовник перебрать и помыть. Ягоды раздавить деревянным пестиком и переложить в большую кастрюлю. Манго очистить, мякоть срезать с косточки полосками и нарезать кусочками. Взять

300 г нарезанного манго и смешать с крыжовником. Добавить ванильный сахар, розовое вино и желирующий порошок, смешанный с 2 ст. ложками отвешенного сахара.

При постоянном помешивании довести массу до кипения. Добавить остальной сахар и варить конфитюр при бурном кипении 1 мин, после этого переложить в банки и закрыть завинчивающимися крышками.

Желе из смородины с джином

1 кг красной смородины, 500 г черной смородины, 1/2 л воды, 10 г лимонной кислоты, 0,5 кг сахара, 1 пачка желирующего порошка «Желфикс 2+1», 2ст. ложки джина.

Ягоды смородины можно от плодоножек не освобождать, достаточно удалить листья. Ягоды хорошо помыть, откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Затем ягоды переложить в кастрюлю и влить воду.

Ягоды варить на среднем огне около 20 мин, периодически перемешивая большой ложкой. Горячую массу переложить в выстланное чистой марлей сито и в течение 1 часа дать соку стечь. Взять 1 литр собранного сока (если сока меньше, чем 1 литр, долить воды). Добавить в него лимонную кислоту, желирующий порошок, смешанный с 2 ст. ложками отвешенного сахара, и довести все при постоянном помешивании до кипения. Затем добавить остальной сахар.

Массу варить при бурном кипении 1 мин, потом добавить джин. Желе тут же перелить в подготовленные банки и закрыть завинчивающимися крышками.

Конфитюр из абрикосов и крыжовника

700 г абрикосов, 400 г крыжовника, 0,5 кг сахара, 1 пачка желирующего порошка «Желфикс 2+1», 10 г лимонной кислоты, 8 зерен бадьяна, 2 палочки корицы.

Абрикосы ошпарить кипятком, снять кожицу, удалить косточки, мякоть мелко нарезать. Крыжовник помыть. Во фрукты добавить лимонную кислоту, бадьян, корицу и желирующий порошок, смешанный с 2 ст. ложками отвешенного сахара, довести смесь до кипения, добавить остальной сахар и варить все 1 мин. Горячий конфитюр разлить по подготовленным банкам и хорошо их закрыть.